Mode d’emploi

FOR THE WAY IT’S MADE.®*

Introduction sur le vin 4

Précautions et recommandations générales 5

Avant d'utiliser le tiroir-cellier 6

Conseils pour la protection de l'environnement 7

Description du tiroir-cellier 8

Instructions pour le nettoyage du tiroir-cellier et des accessoires 9

Diagnostic rapide 10

Service Après-vente 10

Introduction sur le vin

La conservation du vin

Chacun sait que le vin peut être conservé longtemps: les vins blancs installés dans un endroit approprié peuvent être conservés environ deux ans après la date des vendanges, mais il convient toutefois de les consommer dans l'année qui suit. Les vins rouges légers peuvent être conservés deux ans sans problème et certains vins rouges ayant du corps peuvent résister dix ans; les vins liquoreux, vingt ans. Lorsque vous achetez une bouteille de vin, rangezla immédiatement à la cave ou dans un endroit approprié. Dans le processus qui va de la culture du raisin à sa maturation et au moment des vendanges et de la vinification, trois facteurs se révèlent fondamentaux: la lumière, l'humidité de l'air et la température ambiante. Pour que le goût du vin atteigne la pleine maturation et pour lui garder tout son arôme, il est nécessaire de bien le conserver en faisant jouer ces trois facteurs.

Lieu de conservation

Nombreux sont ceux qui ne disposent pas d'une cave souterraine. Récemment, la technologie a réussi à offrir un substitut intéressant à la cave traditionnelle.
Le tiroir-cellier à vin que vous venez d'acheter est un appareil spécialement conçu pour contenir et conserver correctement le vin. Il ne permet absolument pas de conserver des fruits, des légumes ou des canettes, mais seulement vos bouteilles de vin préférées. Ainsi, même si vous ne disposez pas d'une vraie cave, vous pourrez voir vieillir vos bouteilles pour les déguster quand bon vous semble.

Mode de conservation

La première règle est de coucher les bouteilles de sorte que le vin mouille le bouchon. Certains pensent que ce système fait sentir le "bouchon". En vérité, le contact du vin avec le bouchon favorise l'élasticité de ce dernier et garantit son utilité. Autre élément très important pour la conservation du vin: l'ordre de rangement des bouteilles. Rangez vos vins comme vous le souhaitez, mais en respectant le type de vignoble, le type de vin, la zone de production, le producteur, l'année. Cela vous permettra de choisir la bonne bouteille du premier coup sans les déplacer l'une après l'autre, car toute vibration remet en suspension les sédimentations et risque d'altérer, à la longue, l'aspect esthétique du vin. Déplacez le moins possible vos bouteilles et laissez le vin se reposer. Il est également fondamental de conserver les bouteilles de vin loin de substances ou de lieux caractérisés par de fortes odeurs qui pourraient facilement être transmises au vin.

La température et l'humidité

La température représente un facteur délicat et important pour tout le cycle de vie du vin et détermine son bon développement lorsqu'il est affiné en bouteille. Pour une conservation idéale, la température doit osciller entre 8°C et 12° C. Évitez impérativement tout écart thermique rapide et ample: une température trop élevée dilate les liquides et accélère la maturation du vin, alors qu'une température trop basse (inférieure à 4 ou 5°C) peut provoquer la précipitation de tartrates, défaut qui compromet l'aspect esthétique du vin. Si, par mégarde, la température est descendue sous 0°C, le vin, en congelant, risque de faire exploser le bouchon. L'humidité aussi est très importante pour la conservation : un milieu trop sec fait resserrer le liège, alors qu'un milieu trop humide favorisera le développement de moisissures et de micro-organismes nocifs. Le niveau nécessaire d'humidité relative est compris entre 50% et 70%.

Le bouchon

Le bouchon est un élément fondamental de la bouteille: sa qualité, choisie par le producteur du vin, est très importante pour une bonne maturation du vin. Les conditions du bouchon dépendent, même sur la bouteille que vous achèterez, exclusivement du mode d'utilisation et de stockage prévus par le producteur ou l'embouteilleur.

Précautions et recommandations générales

- Ne forcez pas les commandes.
- Utilisez le tiroir-cellier de manière opportune, ne vous asseyez pas dessus, ne l'utilisez pas comme échelle ou comme support, et ne vous appuyez pas sur le tiroir.
- Utilisez le tiroir-cellier uniquement pour la conservation de bouteilles scellées et n'y introduisez aucun aliment.
- Après l'installation, vérifiez que l'appareil n'est pas posé sur le câble d'alimentation.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation ou coupez le courant avant d'intervenir sur l'appareil pour son entretien ou son nettoyage.
- Assurez-vous que le tiroir-cellier à vin est installé loin de toute source de chaleur.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence, de liquides ou de gaz inflammables à proximité de l'appareil ou de tout autre appareil ménager. Les émanations peuvent provoquer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Veillez à ne jamais couvrir les bouches d'aération présentes sur l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Installez et mettez le tiroir-cellier à vin de niveau, sur un sol en mesure de supporter son poids, dans un endroit adapté à ses dimensions et à son usage.
- Les supports en bois permettent un rangement optimal des bouteilles. Rangez les bouteilles une à une dans le support prévu à cet effet, en veillant à ne pas dépasser un maximum de 16 bouteilles de 75 cl (Bordelaise). Au moment de refermer le tiroir, assurez-vous que les bouteilles ne touchent pas la partie en verre. Évitez de conserver des substances explosives dans le bac. Conservez les bouteilles exclusivement dans le support en bois spécial; ne retirez pas le support pour introduire des bouteilles emballées dans des cartons ou des caisses de vin.
- Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'appareil est réglé pour fonctionner dans des pièces où la température est comprise entre +16°C et +32°C. Le tiroir-cellier risque ne de pas fonctionner correctement s'il reste pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à celle qui est prévue.
- Si vous devez déplacer le meuble contenant le tiroir, veillez à ne pas abîmer le recouvrement de sol (parquet, par ex.)
- Évitez d'endommager le circuit du fluide réfrigérant.
- Le tiroir-scellier à vin ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Pour éviter que des enfants ne s'enferment dans le réfrigérateur et ne s'y étouffent, veillez à ce qu'ils n'y jouent pas ou ne s'y cachent pas.
- Si une réparation est nécessaire ou si des composants doivent être remplacés, faites impérativement appel à un technicien habilité.
- Le câble doit être remplacé exclusivement par un technicien habilité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ni de prises multiples.
- Il doit être possible de déconnecter l'alimentation électrique en enlevant la prise ou en actionnant un interrupteur bipolaire de réseau situé en amont de la prise.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de l'habitation.
- **ATTENTION:** Conservez les boissons alcoolisées en bouteilles hermétiquement fermées et en position verticale.
- Pour une conservation correcte des vins, nous conseillons de ne pas régler l'appareil sur une température inférieure à +6°C.

Avant d'utiliser le tiroir-cellier

- **L'appareil que vous venez d'acheter est un tiroir-cellier à vin ; il est exclusivement réservé à la conservation des vins.**

Pour utiliser au mieux votre appareil, nous vous invitons à lire attentivement les instructions relatives à son utilisation, dans lesquelles vous trouverez la description de votre appareil et des conseils utiles sur la conservation des vins.
Conservez ce livret pour toute consultation ultérieure.

1. Assurez-vous que l'installation et le branchement électrique ont été réalisés par un technicien qualifié, suivant les instructions du fabriquant et conformément aux normes locales en vigueur en matière de sécurité.
2. Dès que le technicien habilité a terminé l'installation, assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé et que le tiroir ferme parfaitement. Tout dommage éventuel devra être signalé au revendeur dans un délai de 24 heures.
3. Nous conseillons d'attendre au moins deux heures avant de mettre le tiroir-cellier à vin en service, afin de permettre au circuit de réfrigération d'être entièrement performant.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avant de l'utiliser.

Conseils pour la protection de l'environnement

1. Emballage
L'emballage est 100% recyclable et porte le symbole du recyclage. Pour la mise au rebut, suivez les réglementations locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

2. Mise au rebut
Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables.
Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine.
Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Au moment de la mise au rebut, rendez le réfrigérateur à vin inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation et en démontant la porte/le bac, de façon à ce que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de celui-ci.
Pour la mise au rebut, respectez les normes locales en vigueur et remettez l'appareil à un centre de collecte spécialisé. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, ne fût-ce que quelques jours, car il représente une source de danger pour les enfants. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société locale de collecte des déchets ménagers ou directement à votre revendeur.

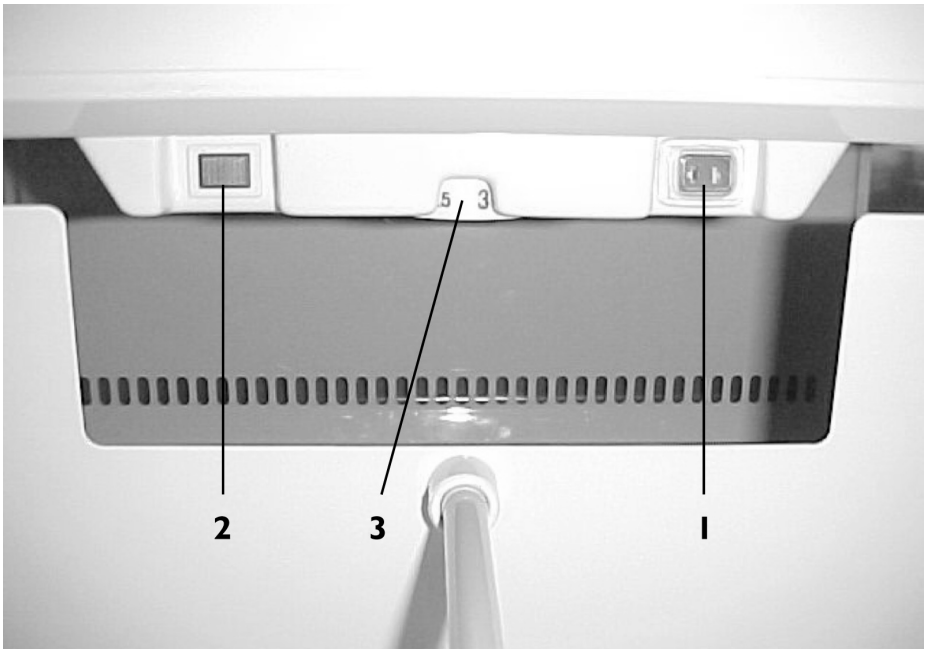
Information:
Cet appareil n'utilise pas de CFC. Le circuit réfrigérant contient du R134a (HFC) ou du R600a (HC) voir plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.
Pour les appareils contenant de l'isobutane (R600a): l'isobutane est un gaz naturel qui est sans danger pour l'environnement, mais il est inflammable. Il est donc indispensable de s'assurer que les tuyaux du circuit de réfrigération sont en parfait état.

Déclaration de conformité
- Cet appareil est destiné à la conservation de vins et est conforme aux Directives Européennes 90/128/CEE, 02/72/CEE et EC No. 1935/2004.

CE

- Cet appareil a été conçu, construit et commercialisé conformément aux :
  - objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et ses ultérieures modifications);
  - - conditions requises en matière de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE, modifiée par la Directive 2004/108/CEE.
- La sécurité électrique du réfrigérateur à vin est garantie uniquement lorsqu'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace et conforme à la loi.

Description du tiroir-cellier



1. Interrupteur Marche/Arrêt
2. Voyant de fonctionnement
3. Thermostat

Attention: Faites particulièrement attention à ne pas endommager le bandeau de commande lors de l'ouverture/la fermeture du tiroir chargé de bouteilles de vin.

Cet appareil est doté d'un système "No-Frost"; par conséquent, aucune opération manuelle dedégivrage n'est nécessaire. Il est, en outre, équipé, d'un système de répartition de l'air qui permet de maintenir la température pratiquement homogène à l'intérieur de l'appareil.
Les bouteilles doivent être rangées dans les logements spécialement conçus à cet effet.
Afin de garantir des performances optimales, la température de la pièce où se trouve l'appareil doitêtre comprise entre +16°C et +32°C.

1. Allumage
- Branchez le tiroir-cellier.
- Ouvrez le tiroir et appuyez sur la touche d'allumage (**1**) du tiroir-cellier.
- Réglez la température à l'aide du bouton (**3**) entre la position **1** (moins froid) et **4**, **5** (plus froid).

2. Utilisation
- Réglage de la température.
- Pour garantir un fonctionnement correct et optimiser la conservation des vins, réglez la température à l'aide du bouton thermostat (**3**).
- Une fois que vous avez allumé votre appareil, il est nécessaire d'attendre quelques heures avant que la température idéale de conservation des vins soit atteinte.

Remarques:
- L'espace entre la paroi arrière du tiroir et le fond du tiroir-cellier ne doit pas être obstrué, afin de ne pas entraver la libre circulation de l'air.
- Conservez les vins dans des récipients fermés.
- Si de la condensation se forme, cela ne compromet en rien le fonctionnement correct de votre appareil.
- Le dégivrage est complètement automatique.

Instructions pour le nettoyage du tiroir-cellier et des accessoires

- La forme et le nombre des accessoires peut varier d'un modèle à l'autre.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Éliminez de la zone située autour et au-dessous du tiroir-cellier tout matériau combustible, tel que par exemple, peluches, papier, chiffons et substances chimiques.
- Avant de procéder au nettoyage du tiroir-cellier, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur (1), puis retirez la fiche de la prise de courant ou débranchez l'appareil du secteur, munissez-vous de gants et procédez comme suit:

  1. Ouvrez complètement le tiroir.
  2. Videz le tiroir: retirez les bouteilles et le support en bois.
  3. Pour le nettoyage de l'intérieur de l'appareil, n'utilisez en aucun cas de substances abrasives ou corrosives, de produits chlorés ou de tampons métalliques. Évitez d'utiliser des produits inflammables. Veillez à ce que le tiroir-cellier n'entre pas en contact avec des substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron.
  4. Nettoyez l'intérieur à l'aide d'une solution d'eau tiède et de détergent neutre, rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois. Nettoyez le verre extérieur à l'aide d'un détergent spécial et la partie intérieure uniquement à l'aide d'un chiffon humide (évitez d'utiliser un détergent quelconque, susceptible de modifier les conditions de conservation correcte du vin). Nettoyez le support en bois à l'aide d'un chiffon humide, sans utiliser de détergent.

- Une fois le nettoyage terminé, remettez les éléments en place en procédant dans le sens inverse et rallumez le tiroir-cellier à l'aide de l'interrupteur (**I**).

Diagnostic rapide

1. L'appareil ne fonctionne pas.
- Y a-t-il une coupure de courant?
- La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant?
- La protection bipolaire est-elle enclenchée?
- Les protections de l'installation électrique de l'habitation fonctionnent-elles correctement ?
- Le câble d'alimentation est-il endommagé?

2. La température interne du tiroir-cellier n'est pas suffisamment froide.
- La porte a-t-elle été fermée correctement?
- Les bouteilles empêchent-elles la porte de se fermer?
- L'appareil est-il installé près d'une source de chaleur?
- Le thermostat est-il réglé sur la bonne position?
- La circulation de l'air est-elle gênée?

3. La température interne du tiroir-cellier est trop froide.
- Le thermostat est-il réglé sur la bonne position?

4. Le tiroir-cellier est excessivement bruyant.
- L'installation de l'appareil a-t-elle été réalisée correctement?

Remarques:
Les bruits de gargouillement et les bruits de détente provenant du circuit de réfrigération doivent être considérés comme normaux.

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente:
1. Vérifiez s'il n'est pas possible d'éliminer les pannes sans aide (voir "Diagnostic rapide").
2. Remettez l'appareil en marche pour vous assurer que l'inconvénient a été éliminé. Si le problème persiste, débranchez à nouveau l'appareil et répétez l'opération une heure plus tard.
3. Si le résultat est encore négatif, contactez le Service Après-vente.

Communiquez:
- le type de panne,
- le modèle,
- le numéro de Service (numéro qui se trouve après le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de l'appareil),
- votre adresse complète,
- votre numéro de téléphone.

Pour une liste des services après-vente autorisés, vous pouvez appeler gratuitement notre Centre d'Appel au N° 00800-3810-4026.

Printed in Italy
05/10